

MENÜ 7 Gang

Kulinarischer Gruß
« *Kürbis Zukushi* »

Jakobsmuschel

Steinpilze, Yuzu, Herzmuscheln und Entenleber
oder
Hamachi
Taschenkrebs, Kapuzinerkresse und Sellerie

Seeforelle

gebeizt, Melothria, Soba Koji, Rocottochili und Miso-Senföl

Steinköhler

Sepia, japanischer Zierkohl, Chorizo und Kimizu

Kotelette vom Rochenflügel

Aubergine, Zucchini, Umeboshi-Ponzu und Shisomousseline

Kalbsbries

geröstete Kombu, Rettich, Kaffee und Ramenbouillon

Anjou Taube

Karotten, Paranuss und Kurkuma
oder

Ozaki Wagyu (+10€)

Koshihikari, Schwarzwurzel, Gobo & Wasabi

Rumtopfrüchte

Pistazie, Muskatblüte, weiße Schokolade & Sakura
oder

„Tokyo Banana“

Koriander, Mirinsabayon, schwarzer Sesam und Passionsfrucht

Menü 7 Gang 215€ | Wein 105€ | Sake 168€
alkoholfreie Trilogie 55€

MENÜ 5 Gang

Kulinarischer Gruß
« *Kürbis Zukushi* »

Jakobsmuschel

Steinpilze, Yuzu, Herzmuscheln und Entenleber
oder
Hamachi

Taschenkrebs, Kapuzinerkresse und Sellerie

Seeforelle

gebeizt, Melothria, Soba Koji, Rocottochili und Miso-Senföl

Steinköhler

Sepia, japanischer Zierkohl, Chorizo und Kimizu

Anjou Taube

Karotten, Paranuss und Kurkuma
oder

Ozaki Wagyu (+10€)

Koshihikari, Schwarzwurzel, Gobo & Wasabi

Rumtopfrüchte

Pistazie, Muskatblüte, weiße Schokolade & Sakura
oder

„Tokyo Banana“

Koriander, Mirinsabayon, schwarzer Sesam und Passionsfrucht

Menü 5 Gang 180€ | Wein 85€ | Sake 120€
alkoholfreie Trilogie 55€